



BRUSCHETTA MET TOMAAT, KNOFLOOK EN BASILICUM

Voorgerecht • 15 min. • 4 pers.

Ingrediënten

- 1 casino wit brood
- 5 tomaten
- 2 tenen knoflook
- verse basilicum
- olijfolie
- balsamicoazijn
- grof zeezout
- peper



1 Snij het witbrood of casino in schuine plakken en rooster deze in de oven, broodrooster of grillplaat tot ze rondom krokant zijn. **2** Laat ze dan even afkoelen en smeer de beide kanten een klein beetje in met een teentje knoflook, besprenkel ze met olijfolie en smeer ze rondom goed in. Gebruik hierbij niet te weinig olijfolie. Kruid ze tot slot met een klein beetje grof zeezout. **3** In de tussentijd snijd je de tomaten met een vlijmscherp mes in kleine blokjes. **4** Pel de teentjes knoflook en hak deze zo fijn mogelijk. **5** Neem een handje verse basilicum en rol deze een beetje op. Snijd fijn met een koksmes. **6** Meng de gesneden tomaat, knoflook en basilicum in een kommetje met wat olijfolie en balsamicoazijn naar smaak. **7** Kruid tot slot met wat grof zee-zout en versgemalen peper. **8** Serveer ze zo of met het tomatenmengsel

Tip: Als je het mengsel er van tevoren op doet moet je het wel direct serveren. Anders wordt je bruschetta met tomaat, knoflook en basilicum zacht.